



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa



Zachodniopomorski
Uniwersytet Technologiczny
w Szczecinie

kierunek:
**TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI
I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**



Jeśli chcesz wiedzieć co jeść, by przez całe swoje życie cieszyć się zdrowiem. Chciałbyś poznać procesy produkcji żywności oparte na nowoczesnych technologiach? Studiuj na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka! Dzięki doskonale wyposażonym specjalistycznym laboratoriom oraz kadrze dydaktycznej możesz zdobyć umiejętności wytwarzania atrakcyjnych produktów żywnościowych, jak również planować racjonalne żywienie – nie tylko siebie i swoich bliskich. Swoją wiedzę możesz sprawdzić oraz poszerzyć podczas praktyk zawodowych, ale również realizując część studiów w jednej z wielu partnerskich uczelni za granicą. Wiedza i praktyczne umiejętności zdobyte podczas studiów pozwolą Ci stać się poszukiwanym specjalistą w swoim zawodzie i zdobyć satysfakcjonującą pracę. Studia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka to nie tylko nauka, ale również czas na zabawę, nowe przyjaźnie i doświadczenia oraz możliwość realizacji swoich pasji i zainteresowań w licznych organizacjach studenckich oraz kołach naukowych. Nie czekaj – my czekamy na Ciebie!

Technologia żywności i żywienie człowieka jest kierunkiem, który od wielu lat cieszy się dużą popularnością. Poznasz najnowsze technologie przetwarzania surowców spożywczych, metody oceny jakości żywności oraz nauczymy Cię układania diet i jadłospisów.

Studia I Stopnia – S1 i N1 (7 semestrów)

Specjalizacje (do wyboru po 1 roku studiów):

- technologia i żywienie,
- żywienie człowieka i dietetyka,
- technologia żywności pochodzenia wodnego.

Studia II Stopnia - S2 (3-4 semetry) i N2 (4 semestry)

Specjalizacje (do wyboru po zakwalifikowaniu):

- technologia i biotechnologia żywności,
- ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności,
- technologia rybna,
- żywienie człowieka.

PRZYKŁADOWE PRZEDMIOTY W TOKU STUDIÓW:

- higiena i toksykologia żywności,
- chemia żywności,
- mikrobiologia żywności,
- analiza i ocena jakości żywności,
- ogólna technologia żywności,
- fizjologia żywienia,
- nutrigenomika z elementami proteomiki,
- biotechnologia żywności,
- szczegółowe technologie (mięsa, roślinna, mleczarska, produktów zbożowych),
- dietetyka,
- żywienie człowieka,
- patofizjologia,
- fizjologia człowieka,
- projektowanie nowych produktów żywnościowych.



PRZYKŁADOWE PRZEDMIOTY W TOKU STUDIÓW:

- wybrane działy w biotechnologii żywności,
- wybrane działy w szczegółowych technologiach (mięsa, roślinnej, mleczarskiej, ryb i owoców morza),
- inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności,
- molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych,
- żywienie w różnych stanach fizjologicznych,
- patofizjologia w żywieniu człowieka,
- wybrane działy z toksykologii oraz w analizie i ocenie jakości żywności,
- indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym,
- prawo żywnościowe.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ

GDZIE MOŻESZ ZNALEŹĆ PRACĘ:

- różnych działach przemysłu spożywczego w kraju i za granicą,
- chłodnictwie i przechowywaniu żywności,
- placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności,
- jednostkach administracji rządowej i samorządowej,
- urzędach celnych,
- statkach-przetwórnich, promach i statkach pasażerskich,
- zakładach żywienia zbiorowego,
- przy projektowaniu i organizacji procesów technologicznych oraz opracowywaniu nowych wyrobów,
- dystrybucji żywności oraz w kształtowaniu jakości w przemyśle spożywczym.

WNOZIR.ZUT.EDU.PL

**ul. Kazimierza Królewicza 4
71-550 Szczecin**

tel.: +48 914 49 66 56

rekrutacja.wnozir@zut.edu.pl

www.facebook.com/wnozir